



Ficha Técnica Technical Data Sheet

Vinho Wine- Brand	Dão KELMAN Touriga Nacional
Ano de Colheita Harvest Year	2013
Tipo de Vinho Type of Wine	Tinto DÃO DOC Red DÃO DOC
Composição Varietal Grape Varieties	Touriga Nacional (100%). Casta Nativa do DÃO <i>Dão native grape variety - Touriga Nacional (100%)</i>
Vinificação Vinification	A colheita feita a mão na melhor parcela de Touriga Nacional da Quinta. Foi transportada em caixas de 22kg até a adega onde tiveram desengace total seguido de esmagamento e fermentação em lagares de granito com pisa a pé para melhor expressão da tipicidade da casta. A fermentação maloláctica ocorreu principalmente nas barricas de carvalho francês semi-novas onde também estagiou por 1 ano. Em seguida passou por novo estágio em depósitos de inox por mais um inverno, privilegiando apenas a estabilização natural. Segue-se posterior engarrafamento com envelhecimento em cave durante um período mínimo de 1 ano. Ligeiramente filtrado de modo a manter todo o seu potencial, razão pela qual poderá apresentar algum depósito durante o envelhecimento em garrafa.

The manual harvest was made with the noblest part of the plot of the Touriga Nacional in our vineyard. It was transported in 22 kg boxes to the cellar, destemmed, crushed and fermented in granite lagares (press) with foot treading for a better expression of the typical characteristics of this variety. The malolactic fermentation took place mainly in the semi- new French oak barrels, where it also staged for one year. Finally, it staged for another winter in stainless steel vats, for a natural stabilization. After bottling, it remained in cellar for at least another year. It was slightly filtered to maintain its full potential. A small deposit may take place after some time due to the natural stabilization.



Estágio
Ageing period

12 meses em barrica de carvalho francês, seguida de 6 meses em inox e mais 12 meses em garrafa.

The wine aged for 12 months in French barrels and six months in inox tanks. It remained for at least 12 months in the bottle. A small and natural sedimentation may take place.

Engarrafamento
Bottling

Março de 2015
March, 2015

Quantidade
Quantity

2000 garrafas numeradas.
2000 numbered bottles

Notas de Prova
Taste Notes

- **Aroma**
- **Aroma**

Fruta delicada bem típica da casta. Predominam as notas florais tipo violeta e toques de compota de fruta negra madura e notas doces e minerais.

Delicate fruit typical of the variety. Predominance of floral notes as violet, red fruit jam and mineral hints.

- **Sabores**
- **Flavours**

Na boca apresenta-se com volume, estrutura e boa acidez. Final agradável e persistente, ressaltando a complexidade de aromas, corpo e presença na boca bem marcado e longo.

In the mouth it is voluminous, fresh, with good acidity. It has a pleasant lingering aftertaste with highlighted complex flavours

Sugestões
Remarks

Pode ser consumido desde já para apreciadores de vinho bem estruturado acompanhando pratos de carne fortes, enchidos e queijos curados. Ou aproveitar a excelente capacidade de evolução em garrafa por alguns anos, onde vai ganhar mais complexidade e maciez. Aconselha-se fazer decantação de modo a libertar todo o seu potencial e servir a uma temperatura de 16 a 18°C. Guardar sempre as garrafas em ambiente com temperatura amena e controlada, ao abrigo de luz e na horizontal.

Taste now or wait, as this wine has an excellent aging potential. Food pairing: meat dishes and cured cheese. Bottles should be kept horizontally in a mild environment with controlled temperature, away from light. A decanter is suggested to release its maximum potential.



Açucar / Sugar	0.3 g/L
pH / pH	3.61
Alcool / Alcohol	13.0% Vol
Acidez / Acidity	5.64 g/L